

かぼちゃぜんざい

ベトナムのデザートのアレンジ



材料（作りやすい量）

かぼちゃ		200g
水		500ml
砂糖		50g
ココナツミルク		200ml
つぶあん		50g

作り方

- 1 かぼちゃは、皮を取り除き、2cm 角程度に切る。
- 2 鍋に、水とかぼちゃを入れる。かぼちゃが柔らかくなるまで、10 分程度煮る。
- 3 砂糖をまぜ入れ、溶けたら、ココナツミルクとつぶあんを入れる。混ぜたら器に入れる。
・冷たくして食べてもいいでしょう。